



Erdaepfelkrapferl und Bauernomelette

Einfache und gute Restverwertung

Anleitung

Erdäpfelkrapferl:

Püree mit Eiern und Käse mischen, würzen, Bärlauch oder Porree feinnudelig schneiden und unterheben. Kleine Rosetten auf ein Blech spritzen und im Rohr bei ca. 180 Grad für ungefähr 15 Minuten überbacken.

Bauernomelette

Erdäpfel blättrig schneiden, Wurst, Speck oder Schinken würfeln, Zwiebel fein schneiden. Pro Person einen Teil der Zutaten in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen, versprudelte Eier darüber gießen, stocken lassen, gehackte Petersilie darüber streuen. Omelette zur Hälfte zusammenklappen.

Benötigte Zutaten

Erdäpfelkrapferl

Erdäpfelpüree

2 Eier

Käse gerieben

Salz, Pfeffer

ev. Bärlauch oder Porree

Bauernomelette

Kartoffeln gekocht

1 Zwiebel

2 Eier

Schinken oder Wurst

ev. Gemüse oder Pilze (saisonal)

frische Petersilie



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten